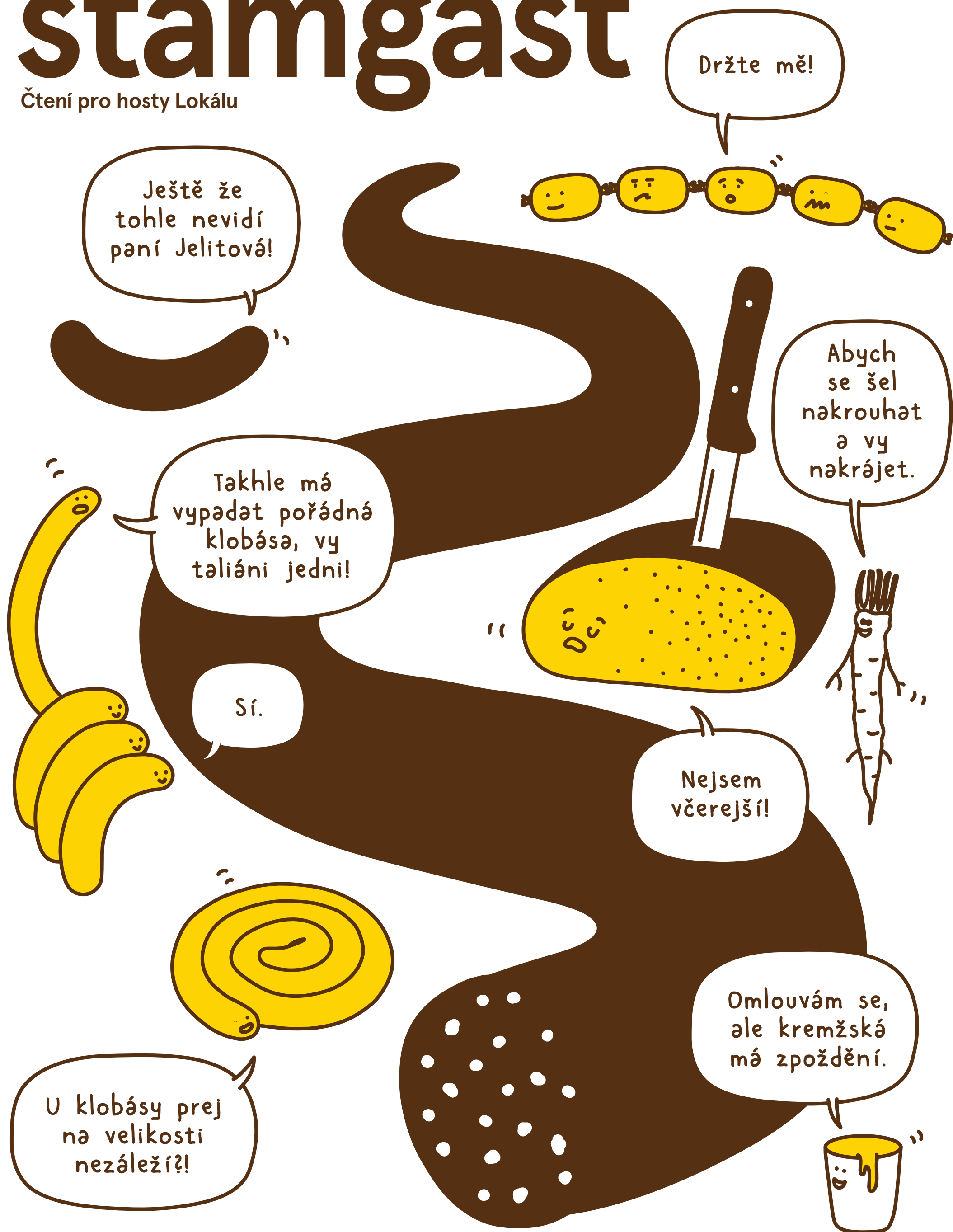


štamgast^{č. 8}

Čtení pro hosty Lokálu



Čau, Lásko

Víte, že v Česku žije celkem 536 lidí s příjmením Lásko? Pochází z polského slova łaska (půvab, laskavost). V Polsku se tak taky přezdívá vysokým a hubeným mužům.

Nejdelší klobása

Světový rekord vytvořili v roce 2014 v Rumunsku. Jejich klobása měřila neuvěřitelných 62,7 kilometrů a vyrobena byla z tisíců kilogramů masa a střeva.

Sex a smrt

Napadlo vás někdy, jak velká je pravděpodobnost, že se vám při sexu zastaví srdce? Podle výzkumů téměř nulová – ze 4500 případů se tak stalo u méně než jednoho procenta.

Uzenářství Lokál

Dvakrát měř, jednou řež

Na velikosti nezáleží

Na složení ale ano. A pokud vyrážíte do Lokálu na rande a chcete jídlo tzv. šérovat (sdílet talíř a pusinkovat se u toho), doporučujeme párky s křenem (kámoše nechte doma). Jsou ale i další výborné uzeniny, které si u nás můžete namočit do hořčice. Sice nejsou všechny v páru, ale na takového taliána stačíτε klidně sami.

Utopenec

Může za to historie, že máme v Česku buřt. Německé Wurst nám Čechům kdysi nešlo přes jazyk, tak jsme si název uzeniny trochu přizpůsobili. Zatímco ve vuřtu a buřtu bylo maso pomleté, ve špekáčku potkáte i drobné kousky špeku.

Párek z Našeho masa

Párek je párek a může být debrecínský, vídeňský, hovězí, telecí, vepřový – anebo párek z řeznictví Naše maso. Do takových nožiček se dává maso z přeštické pleci, bůčku a kýty a hovězí z čestru z předních žeber, pupku a krku. Dále muškátový květ i ořech, paprika a česnek. Nejlépe chutná s lokálovskou hořčicí, křenem, chlebem a zapíjený tekutým chlebem. Hladoví ho dokážou slupnout na dva dechy.

Přeštická klobása

V Lokálech míváme i jednu specialitku, kterou servírujeme jen díky řezníkům z Amasa. Přeštická klobása byla oblíbená už ve středověku a název trochu klame, jelikož kromě masa z přeštického černostrakatého prasete do ní patří i hovězí z českého strakatého skotu, víno a pivo. Taková všeho-chuť správného šenku.



Talián

A odkud pochází talián? No ze Španělska asi ne... Tohoto neuzeného příbuzného buřtu koncem 19. století připravil italský řezník a uzenář Uggé ve svém krámku v Rybné ulici. Směs hovězího, vepřového, kardamomu, kmínu, zázvoru a bílého pepře místnímu národu zachutnala, ovšem nebyli bychom to my, kdybychom si uzenninu nepojmenovali po svém.

Jelito a jitrnice

„A jaký že je rozdíl mezi jelitem a jitrnicí?“ ptají se nás často hosté. Opakování je praotec Čech a i ten věděl, že do jitrnice (jakože jaternice) patří vnitřnosti a země, která natáhne tučnost masa, zatímco jelito plní řezníci tučným masem, krví a často i kroupami.

Vinná klobása

Rozmotaná vinná klobása – ze které si doma můžete navázat menší klobásky – může mít až metr. Náleží do ní tučné i libové vepřové maso, housky, mléko a samozřejmě to víno. Jestli ji zkusíte připravovat doma, nejdřív ji 30 vteřin spařte v horké vodě. To abyste u stolu nebyli viníky prasknutého střívka.

Tajemství šéfkuchaře

Srdce na slanině

Znáte někoho, kdo má srdce na dlani? Připravte mu srdce na slanině!

Suroviny na 10 porcí:

50 g sádlové jíšky (rozehráté sádlo smíchané s hladkou moukou)
750 g hovězího srdce
75 g špeku
25 g vepřového sádla
250 g cibule, nakrájené na drobné kostičky
kmín celý
cca 100 ml hovězího vývaru na podlití
sůl a pepř

Postup

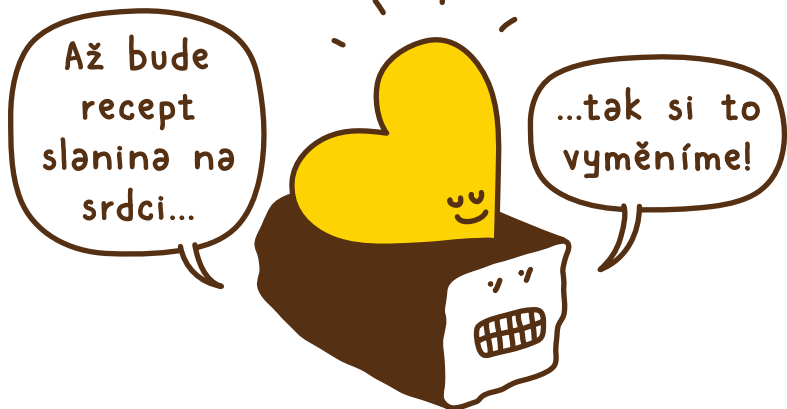
V kastrůlku si připravte jíšku a dejte ji stranou.

Hovězí srdce očistěte a prošpikujte zhruba třetinou špeku. Zbylý špek nakrájejte na kostičky. Na sádle orestujte cibuli, přidejte kmín a polovinu pokrájeného špeku. Až bude základ orestovaný do tmava, přidejte srdce a nechte ho ze všech stran lehce zatáhnout.

Přilijte vývar, osolte, opepřete a vařte zhruba 1½–2 hodiny doměkka (vyzkoušejte tak, že do masa píchnete vidličkou). Zbylé kostičky špeku mezitím opražte dokřupava.

Maso si odložte na prkénko a v omáčce, kterou pustilo maso, si rozmíchejte jíšku. Nakonec do omáčky přidejte pěkně křupavé kostičky špeku a maso.

Takové srdce s omáčkou chutná nejlépe s dušenou rýží. Dobrou chuť!



Fejeton

S lokálem v Lokálu

Martina Bechyňová

V Praze znám hodně Lokálů, ale těch s malým el jen poskrovnu. Já i většina mých blízkých jsme se sem prostě a jednoduše naplavili ze všech, kolikrát až z těch nejzapadlejších koutů naší republiky.

Vždycky, když slyším slovo náplava, představuju si, jak nás osud naskládal do proutěnejch košíčků jako v tý pohádce. Dobře, možná to byla spíš touha po lepším uplatnění a vyšších platech než na vsi, ale osud zní víc poeticky. Do košíčku nám přihodil velký ambice a sny a poslal nás po Vltavě vstříc novému domovu. A teď, po třicítce, se potkáváme u hladinek a šnytů a probíráme svý naplavený životy.

Myslím si, že každá náplava občas potřebuje někoho, kdo jí přiblíží Prahu tak, že má pocit, jako by se tu narodila. Průvodce. Spojku mezi vámi a městem, ve kterým nemáte kořeny. Pro mě to

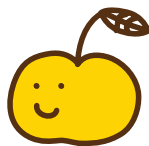
byl pan Emil. Poznali jsme se čistě pracovně, měla jsem ho vyzpovídat jakožto jednoho z nejstarších a nejvěrnějších karlínských štamgastů. Odmalička žil vedle Hamburku. Jako malej kluk tam běhal tátovi se džbánem pro pivo. Jako větší kluk tam chodil s kamarády.



Jeho oblíbený stůl v salonku, kde léta mastil mariáš, se na pár hodin stal naším stolem. Okolo svýho malýho piva a mýho šnyta rozložil spoustu papírů, dokumentů, fotek, letáků, dokonce i vysvědčení. A vyprávěl. Dlouho a poutavě. Býval tlumočníkem, takže se hodně nacestoval a potkal nespočet známých lidí, hlavně sportovců. Zažil doby, kdy po Karlíně jezdila koňka, přístav i jeho zasypání, druhou světovou válku, železnou oponu, povodně, covid. Byl chodící kronika. Přestože to neměl vždycky úplně lehký, nikdy ho neopouštěl optimismus. Jestli jste měli to štěstí ho někdy potkat, stoprocentně měl pusou od ucha k uchu.

Z jednoho setkání bylo brzy další. Taky jsme spolu vyrazili na zabijačku. Párkrát jsme si napsali a zavolali. Jakožto opravdickéj gentleman mi vždycky při vítání i loučení políbil ruku. Já ho na oplátku vyprávěla domů, protože tu tašku plnou vzpomínek měl fakt těžkou. I když byl tehdy mladší, rád říkával, že je mu devadesát, protože je to kratší a hezky zaokrouhlený. A teď už mu těch devadesát fakt bude, spíš něco přes.

Dlouho jsem o něm neslyšela, snad se mu daří a dál vypráví svý poutavý historky. Občas se mi po tom našem mikropřátelství mezi lokálem a náplavou zasteskne. Možná bych mu měla zkusit zavolat a vytáhnout ho na jedno malý.



Lokálův slovník naučný

Vejmrd



Lék na rýmu i kocovinu

Kulinářský poklad českého venkova aka vejmrda je směs nastrouhaného křenu a jablek, která svým nábojem porazí i vaše nejtěžší nedělní kocoviny. Název vám možná evokuje něco (doplňte sami), ale pravděpodobně jste vedle jak ta jedle. Ve staré češtině se výraz vejmrda používal pro vrtění se, pohybování ocasem či obrůstání kořínky – údajně odvozeno od roztřepených kořínků křenu. Pokud chcete zimu přežít bez nejhorší mužské nemoci na sedm (rýmička, haha), začněte s pravidelným požíváním vejmrdy teď hned.

Chcete recept?

Připravit vejmrdu je celkem jednoduché. Nastrouhejte křen – asi 4 lžíce (pokud nechcete brečet jako minule při sledování Zelené míle, nasadte si potápěčské brýle). Přidejte tři nastrouhaná jablka, dvě lžíce cukru, špetku soli a dvě lžíce octa. Zamíchejte a máte hotovo! K tomu si dejte kus uzeného masa, klobásu nebo špek. Dobrý, co?

Populární od nepaměti

Za první republiky byla v Praze vyhlášená loretánská vejmrda, kterou podávali v restauraci na Hradčanech u známého italského uzenáře Emanuela Uggého aka Taliána (psali jsme o něm v prvním čísle Štamgasta). Tehdy se ovšem do vejmrdy dávala místo jablek červená řepa.

Tenkrát na záchodě

Víte, že anonymní nápisy na veřejných záchodech mají speciální název? Říká se jim latrinálie a určitě jste si všimli, že se to jimi na našich toaletách jenom hemží. Která je nejslavnější v Česku?

Mazi latrinálie se nejčastěji řadí citáty slavných osobností, hlášky z filmů či knih, verše nebo obrázky. Pojem vymyslel folklorista z Kalifornské univerzity v Berkeley Alan Dundes v roce 1966. Podle jeho definice latrinálie označuje graffiti, které se nacházejí na veřejných toaletách. Označení „záchodová poezie“ bylo podle něj nedostatečné, protože ne všechna latrinalia jsou veršovaná nebo mají poetickou formu. Nejslavnější světovou latrinálii sice neznáme, tu českou ale ano! Zní „Servít je vůl“ a na záchodcích se začala objevovat v 60. letech. Původně šlo o recesistickou pomstu studentů, ale brzy se stala tak populární, že se rozšířila po celé republice. A kdo že to je ten Servít? Jako terč této pomsty je nejčastěji uváděn profesor Radim Servít, vyučující ČVUT, který byl proslulý svou přisností. Nápis se později rozšířil i za hranice ČSSR a objevil se například na nádraží v Miláně, na Eiffelově věži, na stanici v newyorském metru či na záchodcích v Londýně. Postupem času začaly na toaletách přibývat i reakce na tuto hlášku, třeba „Dooopravdy nejsem vůl, Servít“ nebo „Všichni jste volové! Servít“. Při majálesu v roce 1965 se dokonce skandovalo „Ať žije Servít. Všichni jsou volové.“ Tak ať žije!

Pivní flex*

Jak dobře znáte svůj Lokál?

Jen se přiznejte, kdy naposledy jste zvedli hlavu od své orosené hladinky, abyste se podívali, jak to u nás vypadá? Výčep možná znáte dokonale, ale tipneme si, že o těchto zákoutích a vychytávkách jen tak někdo neví. Tak schválně!

O tom, že lokálovská parta je jedna velká rodina, vypovídá tablo s fotkami zaměstnanců, které visí nad schody (cestou na záchod) v Lokále Nad Stromovkou. Je rodinnou vzpomínkou na uplynulých 11 let letenského podniku.

V Lokále U Caipla podporují rukožmouly, a tak je tu všem zamilovaným k dispozici postel, gauč, pohovka, sofa... Říkejte tomu, jak chcete, ale kdo nevyzkoušel, neví, o co přichází.

Milovníci střelby na terč určitě vědí, že v Lokále Korunní mají šipky. Běžný host je nevidí, protože jsou až v zadním salonku. Pokud si chcete zahrát, stačí poprosit obsluhu o propriety a můžete začít.

Léto roku 2002 bylo v Karlíně hodně smutné. Zasáhly ho totiž šílené povodně a nevyhnuly se ani Lokálu Hamburk. Tehdy tam ještě bývala jiná hospoda, ale značka ukazující výšku vody zůstala. Najdete ji?

Výtah, který nikam nejedí, zato skrývá opravdové poklady, najdete v Lokále U Caipla – vedle výčepu vlevo. Pokud se budete pozorně dívat, zjistíte, že je plný tvrdého alkoholu. Stačí si objednat zelenou nebo slivovičku a dveře tajemné komnaty se pro vás otevrou.

„Čau, Pepo,“ říká při příchodu do práce parta z Lokálu Nad Stromovkou. Nejmenuje se tak místní manažer, nýbrž divočák. Jeho hlava visí vpravo od vstupu – od dob, kdy tu fungovala zvěřinová restaurace, celých 16 let.

Lokál U Bílé kuželky získal název podle jednoho ze svých domovních znamení. Hleďte! Před více než stovkou let se tu totiž hrávaly kuželky – hra, která nejednoho hráče dovedla k osobnímu bankrotu. Tak bacha.

Určitě víte, že u nás nenajdete jen tak ledajaké pivní tácky. Měníme je pravidelně několikrát do roka a průřez tácky za posledních 15 let najdete v naší minigalerii. Zhruba uprostřed nejdelšího Lokálu Dlouhááá.

???

PIVNÍ TÁČ

*flexit = frajerit

Minirozhovor

Láska prochází Lokálem

Někdy si musíte stoupnout na výčep, aby si vás všimla. Tohle pořekadlo jsme si sice vymysleli, ale romantický, téměř až austenovský příběh snoubenců Lucie a Kryštofa, kteří se potkali v Lokále Dlouhááá, se opravdu stal.

Jak proběhlo vaše seznámení, Kryštofe?

Oba jsme sem chodili už delší čas. Několikrát jsem se snažil Lucku oslovit, protože se mi celou dobu líbila, ale pokaždé jsem dostal košem. Jednoho dne, konkrétně 4. března 2022, jsem pil pivo na stojáka u výčepu a povídal si s výčepním. Najednou vešla do Lokálu a jediné volné místo bylo vedle mě. Dali jsme se konečně do řeči...

Při jakých příležitostech chodíváte do Lokálu?

Většina našich setkávání s kamarády se odehrává právě v Lokále Dlouhááá.

Kdo z vás vypije rychleji pivo?

Samozřejmě, že já vypiju hladinku dříve, ale raději si dávám šnyt a Lucie hladinku (jasně, když je velká žízeň, dám si hladinku i já).



Co Lokál spojí, to člověk nerozpojí. Lucie s Kryštofem nemají štěstí jen v lásce, ale i ve hře. Pivní tácek, který společně nakreslili při oslavách 15. narozenin Lokálu Dlouhááá, se dostal mezi výherní!

Které jídlo byste si objednali na rande v Lokále?

Určite holandský řízek s kaší, smažený sýr a tatarák. Nic lepšího není.

Znáte se s ostatními štamgasty?

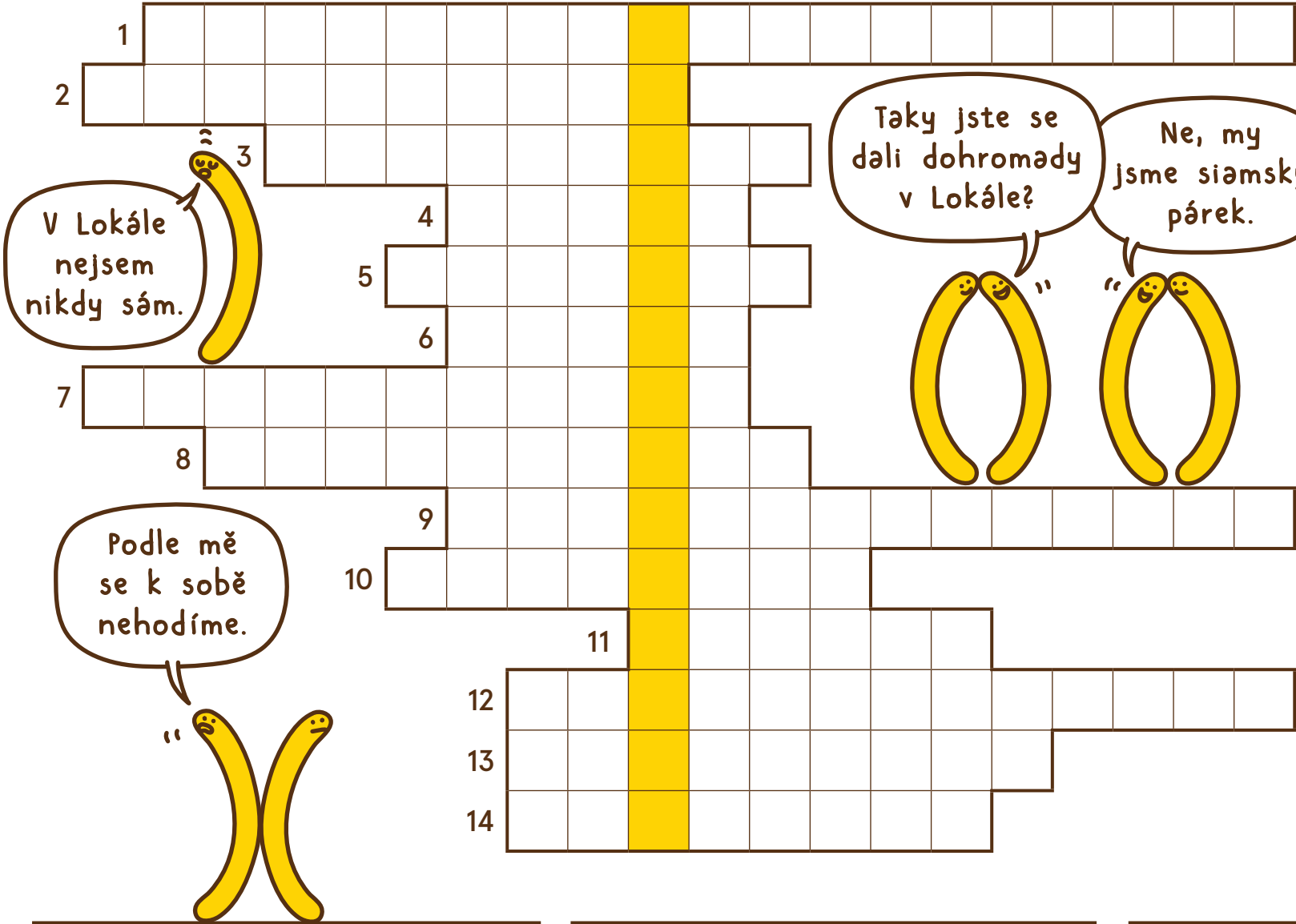
Každý známe nějaké štamgasty, ale hlavně místní zaměstnance.

Máte v Praze i nějaké další oblíbené místo?

Většinou chodíme na pivo společně, ale občas jdeme každý sám. Nejčastěji navštěvujeme Lokál Dlouhááá, ale rádi se procházíme po Letné a často skončíme v Lokále Nad Stromovkou. Někdy se stane, že naše procházka pokračuje až do Kuchyně na jídlo.

Dobrou chuť, pokud právě randíte

Ne nadarmo se říká, že láska prochází žaludkem. O tom my v Lokálech něco víme, protože se u nás dal dohromady nejeden pár. Tak až budete příště chtít udělat na někoho dojem, vezměte ho k nám a dejte si některé z těchto jídel.*



1. Ale z Francie to není, jasný pane.
2. Zapečené těstoviny
3. Strouhaný, mastný, smažený
4. Je libo kuřecí, nebo vepřový?
5. Se špenátem, nebo se zelím?
6. Dva jsou víc než jeden.
7. Když se z přílohy stane sladké hlavní jídlo.
8. Ten se ale krásně táhne, co?
9. Sladké a kynuté
10. Už chybí jen věneček.
11. Kuře à la...
12. Zelený, studený, s octem – k obědu nesmí chybět...
13. Sladké a smažené
14. Národní poklad

- Správné odpovědi:
1. francouzské brambory
2. šunkofleky
3. bramborák
4. řízek
5. výpečky
6. párky
7. rýžový nákyp
8. smažený sýr
9. ovocné knedlíky
10. rakvíčka
11. bažant
12. okurkový salát
13. palačinky
14. svíčková

* Ale pozor, tajenka je chyták.

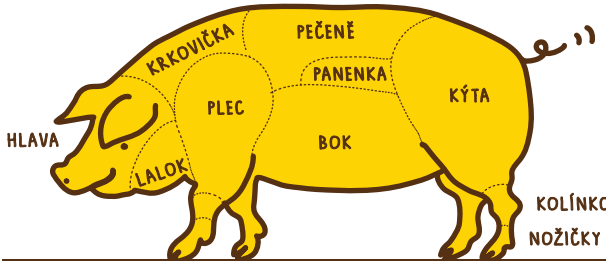
Kalendárium

Na tohle období se těšíme celý rok! Zabijačky jsou v plném proudu. Pokud jste zimomřiví a chcete si raději sednout uvnitř, udělejte si včas rezervaci. Kdy a kde se potkáme?

Co: Zabijačky

Kdy:

11. 1. Lokál Hamburk
18. 1. Lokál Nad Stromovkou
18. 1. Lokál Pod Divadlem
8. 2. Lokál Korunní
15. 2. Lokál Dlouhááá
15. 2. Lokál U Zavadilů
1. 3. Lokál U Bílé kuželky



Fotoromán

Pátek s křenem

